

GOURMET CHEESE CAKE

Préparation pour pâtisserie sucrée contenant de la poudre de fromage blanc (1,3% env.)

Cette préparation onctueuse et légère est idéale pour réaliser toutes sortes de tartes, natures, aux citrons, aux fruits... un vrai délice!



Réf. 15325.05
Carton de 4 x 2,5 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.

CONSEIL DE MISE EN OEUVRE **RECETTE FRANÇAISE, GOURMET FROMAGE :**

COMPLET Gourmet Cheese Cake	1.000 g
Eau	1.100 g
Œufs	320 g
Huile de tournesol	200 g
Fromage blanc	1.400 g

Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à grande vitesse. Graisser les moules à génoises (hauteur minimum 4 cm) au Complétin, puis les fonder de pâte sablée. Remplir les moules à ras bord avec la préparation.

Cuisson : 50 min à 190°C (four à soles) ou 170 °C (four ventilé). Sur cette base, il est possible d'agrémenter vos tartes par l'ajout de fruits au sirop tels que des abricots, segments de mandarines, pêches, cerises, ou des fruits surgelés tels que fruits des bois, framboises, myrtilles...

CONSEIL DE MISE EN OEUVRE **RECETTE AMERICAINE POUR 1 GOURMET CHEESE CAKE :**

COMPLET Gourmet Cheese Cake	450 g
Lait	500 g
Œufs	150 g
Beurre fondu	50 g
Fromage blanc type cream cheese	600 g
Crumble sucré pour le fond de tarte	200 g

Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse.

Tapisser le fond du moule (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm) d'une épaisse couche de crumble sucré et le passer à la cuisson pendant 10-12 min environ à 190°C. Puis remplir le moule à ras bord avec la préparation.

Cuisson : 60-65 min à 180-190°C.

COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79

contact@complet.fr - www.complet.fr

document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques